



L'ESCALE

RESTAURANT - CAP FERRET

CHEF DE CUISINE : CHRISTOPHE NAVARD

Les Entrées

Soupe de poisson (croûtons, rouille, fromage)	12,50 €
Les œufs "mayo" de l'Escale	9,00 €
Salade César (salade, poulet, œuf dur, tomate, parmesan, gressin, huile d'olive, jus de citron, sauce César aux anchois)	17,50 €
Salade landaise au magret fumé et aux gésiers confits (salade, tomate, magret de canard fumé, gésiers de canard confits, maïs, croûtons)	17,50 €
.....Supplément foie gras.....	8,50 €
Taboulé libanais (boulgour, menthe, tomate, citron, échalote, oignon, houmous)	17,50 €
.....Supplément saumon gravlax.....	8,50 €
Camembert rôti, pignons, chips de serrano, roquette et compotée d'oignon	16,50 €
Risotto aux asperges vertes, crème de foie gras, copeaux de Parmesan	15,50 €
Saumon gravlax, condiment cébette et coriandre, gel citron	15,00 €
Ceviche de mullet, citron confit, huile de noisette et amande	15,00 €
Petits calamars (chipirons) grillés à l'espagnole	15,50 €
Terrine de foie gras de canard Maison, compotée de mangue	19,50 €

Les Fruits de Mer

Les Huîtres de Julien Brizard (Cap-Ferret N°3)	
● 6 huîtres	13,00 €
● 9 huîtres	18,50 €
● 12 huîtres	24,00 €
.....	
Servies avec : pain de seigle, vinaigre échalote, citron, beurre et la traditionnelle saucisse grillée	
.....	
Rosace de belles crevettes mayonnaise	16,00 €
Bulots aïoli (selon saison)	15,00 €

VENDREDI, SAMEDI, DIMANCHE
Jours fériés et vacances scolaires

Plateau de fruits de mer (1 personne)	50,00 €
(6 huîtres, bulots, coquillages, bigorneaux, crevettes "bouquet" et crevettes grises, langoustines)	
Assiette de la mer	33,00 €
(4 huîtres, bulots, coquillages, bigorneaux, crevettes grises et roses)	
Assiette de fruits de mer "tout cuit"	38,00 €
(langoustines, crevettes roses, crevettes grises, bulots, bigorneaux)	
Assiette de langoustines, mayonnaise	27,50 €

Les Poissons

Poisson du moment	(voir au tableau)
Sardines grillées au gros sel de Guérande (selon saison)	19,50 €
Pavé de cabillaud grillé, aïoli	24,50 €
Pavé de saumon grillé, laque vanille, panais en deux textures	24,50 €
Saint-Jacques snackées, mousseline de potiron, jus de canard infusé au café	28,50 €
Belle Sole grillée ou Meunière	40,00 €
Penne rigate aux gambas et serrano	28,00 €

Moules à la Plancha "façon Escale" (selon saison) 18,50 €
pommes frites fraîches

Les Viandes

Entrecôte grillée, échalotes confites	28,00 €
Pièce du Boucher, sauce poivre ou échalotes confites	23,50 €
Souris d'agneau confite au miel et épices, carottes rôties	28,50 €
Confit de canard, pommes de terre grenaille à la graisse de canard	24,50 €
Magret de canard grillé escalopé sauce poivre	26,00 €
.....Supplément foie poêlé.....	7,50 €
Carpaccio de bœuf, frites fraîches (fines tranches de bœuf crues, huile d'olive, basilic et aromates)	21,00 €
Tartare de bœuf (cru ou légèrement poêlé, frites fraîches)	22,00 €
Assiette de frites fraîches	6,00 €
Salade verte	3,50 €

Le Véritable Burger de l'Escale 19,50 €
Sauce et steak maison, pommes frites fraîches

Fromages et Desserts Maison

Nos desserts sont élaborés avec du chocolat "Valrhona"

Assiette d'Ossau Iraty AOP et sa confiture de griotte	9,50 €
Barre tout chocolat	9,50 €
Tiramisu	9,00 €
Tarte au citron meringuée	8,00 €
Mousse au chocolat	8,00 €
Chou glacé chantilly	8,00 €
Baba au rhum, fruits de saison et chantilly	9,00 €
Profiteroles au chocolat	10,00 €
Crème brûlée à la vanille Bourbon	8,00 €
Carpaccio d'ananas frais, boule de glace vanille	8,00 €
Café ou Thé gourmand	11,00 €
Irish Coffee (Jameson)	10,00 €

Glaces ÉLABORÉES PAR UN MAÎTRE ARTISAN GLACIER

Coupe deux parfums au choix (Vanille, fraise, chocolat, café, rhum/raisin, pistache, noisette, cassis, citron vert, framboise, passion, yaourt, coco, menthe/chocolat, caramel beurre salé, stracciatella)	5,50 €
Coupe trois parfums au choix	6,50 €
Supplément chantilly ou chocolat chaud	2,00 €
Colonel (Sorbet citron vert, arrosé de vodka)	9,00 €
Café ou Chocolat liégeois	9,50 €
Profiteroles au chocolat	10,00 €
Chou glacé chantilly	8,00 €

Liste des allergènes disponible sur demande - Prix nets service compris

Cocktails

Américano Maison (Le meilleur du monde 18 cl)	9,00 €
Spritz Apérol (15 cl)	9,00 €
Spritz Campari (15 cl)	10,00 €
Lillet tonic	8,50 €
Mojito (Havana, citron vert, menthe fraîche, sucre roux, eau gazeuse)	9,00 €
Cancha (Havana 7 ans, miel, citron vert, eau gazeuse)	12,00 €
Caïpirinha (Cachaça, citron vert, sucre roux)	8,50 €
Ti-Punch (Rhum Clément, citron vert, sucre de Canne)	8,50 €
Daïquiri (Havana, citron vert, sucre roux)	8,50 €
Grand Collins (Grand Marnier, jus de citron, eau gazeuse, zeste d'orange)	9,00 €
Piña Colada (Havana, crème de noix de coco, jus d'ananas)	9,00 €
Margarita (Téquila, citron vert, cointreau, sucre de Canne)	9,00 €
Aurore (Orange, ananas, pamplemousse, eau gazeuse)	7,50 €
Pilotis (Coco, ananas, pamplemousse, sirop de fraise)	7,50 €

Apéritifs

Américano Maison (18 cl) "Le meilleur du monde"	9,00 €
Spritz Apérol (15 cl)	9,00 €
Spritz Campari (15 cl)	10,00 €
Lillet tonic	8,50 €
Lillet blanc/rouge/rosé (apéritif bordelais 8 cl)	6,00 €
Verre de Sauternes (12 cl)	6,50 €
Coupe de Champagne (8 cl)	8,00 €
Kir Royal (8 cl)	8,50 €
Verre de Sangria (10 cl)	5,00 €
Kir (8 cl)	4,50 €
Whisky, Gin, Vodka (4 cl)	8,00 €
Jack Daniel's (4 cl)	8,00 €
Suze, Martini (8 cl)	6,00 €
Martini Gin (8 cl)	9,00 €
Pineau, Porto (8 cl)	6,00 €
Muscat (6 cl)	6,00 €
Ricard (2 cl)	4,00 €

Eaux minérales

Abatilles Minérale (la demie)	4,00 €	(le litre)	5,00 €
Abatilles Pétillante (la demie)	4,00 €	(le litre)	5,00 €
"Votre eau minérale naturelle d'Arcachon de génération en génération depuis 1925"			
Perrier (33 cl)	4,00 €		
Vittel (25 cl)	4,00 €		

Boissons Chaudes

Expresso	2,50 €
Expresso décaféiné	2,50 €
Thé / Infusion	4,00 €
Café crème	3,50 €
Cappuccino	4,00 €
Chocolat chaud	4,00 €
Chocolat viennois	4,50 €
Irish coffee (Jameson)	10,00 €
Café créole (Rhum)	10,00 €
French Coffee (Cognac)	10,00 €

- Restaurant - Brasserie - Ouvert 7 jours sur 7 - Tard le soir - Toute L'année -



Menu à 36.00 €

Entrée au choix

- Soupe de poisson (rouille, croûtons, fromage)
- 6 huîtres du Cap-Ferret n° 3 (vinaigre, échalote, citron, beurre et la traditionnelle saucisse grillée)
- Rosace de belles crevettes mayonnaise
- Petits calamars (chipirons) grillés à l'Espagnole
- Risotto aux asperges vertes, crème de foie gras, copeaux de Parmesan
- Saumon gravlax, condiment cébette et coriandre, gel citron
- Bulots aioli (selon saison)
- Salade landaise au magret fumé et aux gésiers confits

Plat au choix

- Poisson du moment : voir au tableau
- Pavé de saumon grillé, laque vanille, panais en deux textures
- Pavé de cabillaud grillé, aioli
- Moules à la plancha "façon Escale", frites fraîches (selon saison)
- Sardines grillées au gros sel de Guérande (selon saison)
- Pièce du Boucher, sauce poivre ou échalotes confites
- Magret de canard grillé escalopé, sauce poivre
- Tartare de bœuf
- Carpaccio de bœuf

Dessert au choix

- Assiette d'Ossau Iraty (AOP)
- Tiramisu
- Barre tout chocolat
- Tarte au citron meringuée
- Chou glacé chantilly
- Mousse au chocolat
- Crème brûlée à la vanille Bourbon
- Glace ou sorbet (2 boules)

Café ou Thé gourmand ou Irish Coffee + 3.00 €

Tout changement de dessert à la carte : supplément 2.00 €

Formule du Midi à 21.00 € (jusqu'à 15h00)

Entrée

- Soupe de poisson (croûtons, rouille, fromage)
- Œufs "mayo" de l'Escale
- Bulots aioli (selon saison)

Plat

- Sardines grillées au gros sel de Guérande (selon saison)
- Moules à la plancha "façon Escale", frites fraîches (selon saison)
- Carpaccio de bœuf

Dessert

- Glace (2 Boules)
- Chou glacé chantilly

Au Choix

1 Entrée + 1 Plat

OU

1 Plat + 1 Dessert

Le Véritable Burger de l'Escale 19,50 €

Sauce et steak maison, pommes frites fraîches

Menu Enfants - 10 ans

13.00 €

Steak haché maison
ou poisson du chef
Frites fraîches ou wok de légumes
2 boules de Glace

Moules frites
Supplément 2,50 €

Vins rouges

	37,5 cl	75 cl	150 cl
CHÂTEAU DE MARSAN (1ères Côtes de Bordeaux - Vignobles Gonfrier)	13,00 €	22,00 €	
CHÂTEAU LA PIERRIERE (Côtes de Bordeaux)	13,00 €	23,50 €	
CHÂTEAU CLARE (Graves)		25,00 €	
CHÂTEAU LA VAISINERIE Cuvée Quercus (Puisseguin Saint-Emilion)		26,50 €	
MOUTON CADET Cuvée Héritage (Bordeaux)		28,00 €	
CHÂTEAU HAUT FRANCARNEY (Canon Fronsac)		36,00 €	
CHÂTEAU DAVID (Médoc)	15,50 €	27,00 €	
CHÂTEAU JOANIN BECOT (Côtes de Castillon)		40,00 €	
CHÂTEAU LAGRAVE MARTILLAC (Pessac-Léognan)	20,00 €	40,00 €	
CHÂTEAU LATOUR MARTILLAC (Pessac-Léognan)		55,00 €	
CHÂTEAU MEJEAN (Graves)		40,00 €	
CHÂTEAU LA GARDE (Pessac-Léognan)		49,00 €	
CHÂTEAU BROWN (Pessac-Léognan)		55,00 €	
CHÂTEAU DE VILLAMBIS (Haut-Médoc)		36,00 €	
CHÂTEAU DE PEZ (Saint-Estèphe)	29,50 €	56,00 €	125,00 €
MADEMOISELLE L (De LA LAGUNE) (Haut-Médoc)		35,00 €	
CHÂTEAU TOUR HAUT CAUSSAN (Médoc 2010)		40,00 €	
TINTO ITURRIA (Toro, Espagne)		34,00 €	
RÉSERVE DE LA COMTESSE (Pauillac)		70,00 €	145,00 €
CHÂTEAU FONREAUD (Listrac)		38,00 €	
ESPRIT DE JEAN VOISIN (Saint-Emilion Grand Cru)		37,50 €	
Pichet de Sangria (1 litre)		21,00 €	

Champagnes & Vins effervescents

	la coupe (8cl.)	
CHAMPAGNE IRROY (Brut)	8,00 €	
CHAMPAGNE TAITTINGER (Brut Réserve)	65,00 €	
CHAMPAGNE PERRIER JOUËT GRAND BRUT	75,00 €	
CHAMPAGNE RUINART (Blanc de Blancs)	110,00 €	
NEIRANO - PROSECCO DOC	28,50 €	
CHANDON GARDEN SPRITZ	42,00 €	

Vins blancs

DOMAINE DU TARIQUET (Vin de Pays des Côtes de Gascogne)	23,00 €	48,00 €
CHÂTEAU DE MARSAN (Bordeaux Blanc - Vignobles Gonfrier)	13,00 €	22,00 €
CHÂTEAU TOUR DE MIRAMBEAU (Entre-deux-mers)	15,00 €	27,50 €
CHÂTEAU DE LANDIRAS (Graves)	15,50 €	29,00 €
CHÂTEAU LAGRAVE MARTILLAC (Pessac-Léognan)		40,00 €
CHÂTEAU LATOUR MARTILLAC (Pessac-Léognan)		56,00 €
DOMAINE DU TARIQUET (Vin de Pays des Côtes de Gascogne) 1ères Grives	27,00 €	58,00 €
CHÂTEAU HAUT PICK (Sauternes)		38,00 €
BOURGOGNE - MAISON LOUIS LATOUR		
MEURSAULT "GOUTTE D'OR"		90,00 €

Vins rosés

CLAIRET CAVE DE QUINSAC (Bordeaux Clairet)	12,50 €	22,00 €
CHÂTEAU DE MARSAN (Bordeaux Rosé - Vignobles Gonfrier)	13,00 €	22,00 €
ESTANDON HERITAGE (Côtes de Provence)	15,00 €	27,00 €
WHISPERING ANGEL (Côtes de Provence - Caves d'Esclans)		42,00 €
DOMAINE D'OTT (Bandol)		88,00 €
		48,00 €

Vins au verre

	12 cl
MADEMOISELLE L (De LA LAGUNE) (Haut-Médoc)	6,00 €
ESPRIT DE JEAN VOISIN (Saint-Emilion grand cru)	6,50 €
DOMAINE DU TARIQUET (Vin de Pays des Côtes de Gascogne)	4,50 €
DOMAINE DU TARIQUET (Vin de Pays des Côtes de Gascogne) 1ères Grives	5,00 €
CHÂTEAU TOUR DE MIRAMBEAU (Entre-deux-mers)	5,50 €
ESTANDON HERITAGE (Côtes de Provence)	5,50 €
CHÂTEAU HAUT PICK (Sauternes)	6,50 €

Digestifs

	4 cl
COGNAC	
HENNESSY XO	18,00 €
HENNESSY VS	9,00 €
ARMAGNAC	
TARIQUET BAS ARMAGNAC	9,00 €
TARIQUET BAS ARMAGNAC "LE LEGENDAIRE"	13,00 €
POIRE	
POIRE BRANA	15,00 €
RHUM	
VIEUX CLÉMENT (Martinique)	15,00 €
PACTONAVIO (Cuba)	13,50 €
ZACAPA 23 ANS AMBRÉ	15,00 €
DIPLOMATICO	15,00 €